

A Grassano, terra di GRANO e di SOLE, il culto della MADONNA della Neve

Gabriele Montemurro*

E' bizzarro imbattersi nel culto della Madonna della Neve in uno dei maggiori centri agricoli di media collina della Basilicata. L'assolato Grassano, che già nel nome porta il significato di "terra fertile e grassa", mostra ai suoi visitatori una chiesetta del '500 con un campanile a cipolla, in cui è custodita una statua di legno policromo del 1823 dello scultore di scuola napoletana Giuseppe Volpe, raffigurante la Madonna della Neve, oggi deturpata dal trafugamento dei due angioletti che affiancavano la Madonna. Intorno a questa statua è stato da

pochi anni recuperato da un gruppo di giovani l'antico culto, che ne faceva un tempo una delle festività più sentite in paese. Si tratta semplicemente di una festa religiosa, ma che trova il suo lontano fondamento in una storia risalente all'epoca romana.

La Madonna della Neve, infatti, viene festeggiata in tutta Italia il 5 agosto, per ricordare il miracolo che avvenne a Roma alla metà del IV sec. d.C. I protagonisti di quella storia sono una coppia di coniugi patrizi che, non avendo avuto figli, vollero destinare tutti i loro averi nell'edificazione di una chiesa in onore della Vergine Maria. L'uomo, di nome Giovanni, pregando la Madonna la supplicò di indicargli il luogo in cui avrebbe voluto la sua chiesa. Così nella notte tra il 4 e il 5 agosto la Vergine apparve in sogno ai due coniugi, dicendo loro che la mattina dopo avrebbero trovato la neve nel luogo dove doveva essere costruita la chiesa.

Era praticamente estate piena, e sul colle Esquilino i



CASEDDE, LAMMIE, e NEVIERE, CUSTODI della VITA CONTADINA

patrizi trovarono un manto di neve. Anche Papa Liberio aveva fatto lo stesso sogno e si apprestò a dare subito il consenso per la realizzazione della chiesa.

Questa storia è davvero lontana nel tempo e nello spazio dalla motivazione che ha portato col passare dei secoli il culto della Madonna della Neve a Grassano. Qui, come in altri centri della Basilicata e del Sud Italia, questa venerazione è dovuta all'importanza che i contadini davano alla neve e alle neviere, le profonde cisterne ricavate all'interno delle grotte, in cui la neve raccolta in inverno veniva conservata durante il periodo estivo. Si trattava di veri e propri "frigoriferi" o "congelatori", escogitati dall'ingegno contadino per conservare a lungo le derrate alimentari, la vera "ricchezza" delle famiglie umili sulla quale, appunto, si finiva per invocare la protezione della Madonna.

gabri_anna@libero.it

*Pro Loco Grassano

Prodotti tipici

Tra i piatti tipici della cittadina di Grassano, alcuni sono legati strettamente ad alcune festività. Ne sono un esempio i "Frazzuli", i maccheroni al ragù preparati con il filo di scopa di saggina o il fil di

ferro per calze in occasione di Carnevale. O la "Laganedda ca m'ddica", la lasagna preparata per la festività di San Giuseppe. Per la festa patronale di Sant'Innocenzo, invece, sulle tavole grassanesi si mangia "U p'ddastr chi l'inchiimint", il pollo ripieno con pane grattugiato, formaggio pecorino, uva sultanina, interiora di pollo, prezzemolo, aglio, sale, uova e qualche foglia di basilico. (G. M.)

“... Grassano è in cima a un colle a lentissimo declivio... Le colline sono tutte coltivate a grano; per i campi lavorano le trebbiatrici e passano a cavallo i contadini per recarsi ai campi lontani. E come è gradevole contemplare dalla mia stanza, attraverso le fitte reti antimalariche delle finestre, il passeggio sulla via del paese, o il pacifico passar delle capre, o veder le donne attingere acqua nei barili (varricchii). La bontà degli abitanti e la gentilezza delle autorità ha sorpassato ogni mia aspettativa”.

Non si può iniziare a parlare di Grassano senza citare questa famosa frase, scritta da Carlo Levi il 5 agosto del 1935, dopo due giorni che aveva iniziato il suo confino, come imposto dalla Commissione provinciale di Roma. La vita lenta e paziente dei "cafoni" – come sono chiamati nel "Cristo si è fermato a Eboli" – a Grassano si svolgeva nell'andirivieni dalle case ai campi. E proprio le abitazioni dei contadini qui si distinguono per un'architettura ormai ritenuta tipica della civiltà contadina lucana. Sono le "casedde" e le "lammie". Le prime sono le case più antiche, risalenti al XVI secolo, bianche e a schiera, formate da un unico locale, la cui volta era fatta da un intreccio di canne (la cannizza) e ricevevano luce e aria da una finestra o direttamente dall'ingresso. All'interno si trovavano il letto, il tavolo, il camino, le conserve e le scorte alimentari, oltre alle persone e agli animali. Verso la prima metà dell'Ottocento sorsero invece le "lammie" o "lammioni", chiamati così per il soffitto a volta. Anche queste erano (e sono) formate da un unico ambiente, ma più ampio rispetto alle "casedde", aspetto che ha concesso ai contadini di ricavare i vani per gli usi agricoli (la stalla, la cantina, il deposito per paglia). E addirittura di costruire un piano superiore, chiamato "soprana", con due stanze.

Da quel momento le "casedde" furono quasi del tutto abbandonate o trasformate in cantine e depositi, mentre "i lammioni" presero ad essere identificati con le abitazioni dei "mulari", i piccoli proprietari terrieri che possedevano i muli, tanto da coniare nel linguaggio dei grassanesi il nome "strada dei mulari" con cui ancora oggi si chiama via Meridionale dove sorgono le "lammie".

Un altro luogo dove si "custodiva" parte della vita contadina grassanese erano i "cinti", le grotte scavate nelle rocce, che fungevano da palmenti, da cantine, dove conservare le scorte alimentari. Qui si trovano ancora dei pozzi profondi chiamati "neviere" che servivano a raccogliere e custodire la neve. In passato infatti un'abbondante nevicata era considerata una "benedizione", soprattutto in paesi dal clima mite come Grassano. Si sceglievano luoghi esposti a nord, freschi e umidi, dove il "nevieraio", preparava prima uno strato di sarmenti sul fondo e poi vi ammassava e schiacciava la neve raccolta. Qui, per le basse temperature costanti, diventava ghiaccio e serviva sia per l'uso alimentare che per quello medico, nella cura di febbri, ascessi, contusioni, etc. Si preparavano sorbetti e bevande, si conservavano i cibi deteriorabili, ed era una riserva di acqua potabile per i periodi di siccità. E per alcuni era una fonte di reddito, poiché veniva tagliata in pezzi e venduta in paese a chi non ne avesse. (G. M.)